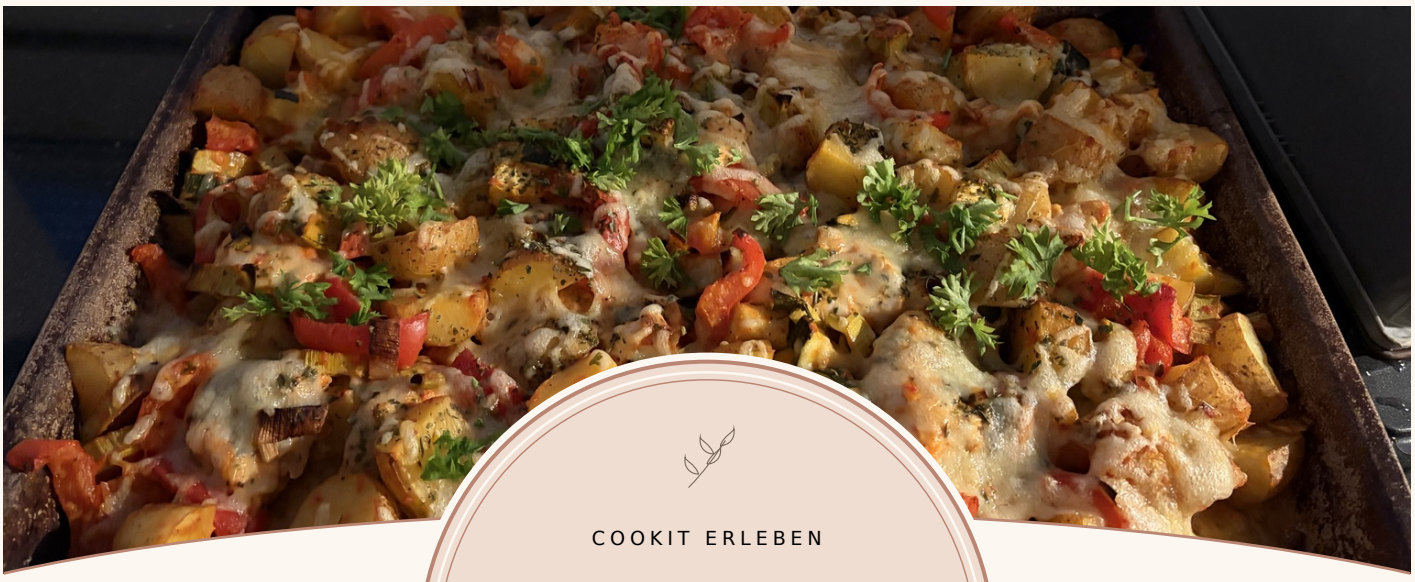


COOKIT ERLEBEN

Schnelles

Hähnchen-Kartoffel-Blech

MIT GEMÜSE & KÄSE

4 Portionen	15 Minuten	ca. 30 Minuten	200 °C
FÜR DIE FAMILIE	VORBEREITUNG	BACKZEIT	OBER-/UNTERHITZE

Zutaten

400 g	Hähncheninnenfilet
800 g	Drillinge
2	Paprikaschoten rot und gelb
1	kleine Zucchini
1	Stange Porree
150-190 g	Pesto Calabrese
15 ml	Olivenöl
1 TL	italienische Kräuter
1 TL	Paprikapulver edelsüß
½ TL	geräuchertes Paprikapulver optional
150 g	Emmentaler, gerieben
etwas	schwarzer Pfeffer
nach Bedarf	Salz, sparsam dosieren
	frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
2. Drillinge waschen und vierteln. Paprika, Zucchini und Porree in mundgerechte Stücke schneiden. Hähncheninnenfilets halbieren.
3. Hähnchen, Kartoffeln und Gemüse mit Pesto, Olivenöl, Kräutern, Paprikapulver und Pfeffer gründlich vermischen. Salz bei Bedarf sparsam zugeben.
4. Alles gleichmäßig auf dem Blech verteilen und ca. **20 Minuten** im vorgeheizten Ofen backen.
5. Mit Emmentaler bestreuen und weitere ca. **10 Minuten** backen. Die Kartoffeln sollen weich, das Hähnchen durchgegart und der Käse goldbraun sein.
6. Mit frischer Petersilie bestreuen und direkt servieren.

Mein Tipp

Mit anderem Gemüse oder einem anderen Pesto kannst du das Rezept ganz nach deinem Geschmack abwandeln.